

PAT-NO: JP02002330712A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 2002330712 A

TITLE: FLAVORED BOILED RICE WRAPPED UP WITH FRIED  
BEAN CURD

PUBN-DATE: November 19, 2002

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
TAMAKI, MASUMI	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
TAMAKI MASUMI	N/A

APPL-NO: JP2001136244

APPL-DATE: May 7, 2001

INT-CL (IPC): A23L001/10

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain flavored boiled rice wrapped up with fried bean curd, deliciously eatable even if using sliced raw fish therefor and serving as the effective use of the cut and left parts of sliced raw fish and hand-rolled Sushi.

SOLUTION: This flavored boiled rice wrapped up with fried bean curd is obtained by filling vinegared rice on the bottom of Sushi fried bean curd and putting the sliced raw fish of fish and shellfish on the top thereof; wherein several kinds of fish and shellfish are used for the sliced raw fish to be put on the top and a partition material comprising a leaf vegetable or an edible sheet, for preventing juice of the sliced raw fish from penetrating

into the  
vinegared rice is arranged on an intermediate part between the sliced  
raw fish  
and the vinegared rice.

COPYRIGHT: (C) 2003, JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号  
特開2002-330712  
(P2002-330712A)

(43) 公開日 平成14年11月19日 (2002. 11. 19)

(51) Int.Cl.<sup>7</sup>

A 2 3 L 1/10

識別記号

F I

A 2 3 L 1/10

キーワード(参考)

F 4 B 0 2 3

審査請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願2001-136244(P2001-136244)

(22) 出願日 平成13年 5 月 7 日 (2001. 5. 7)

(71) 出願人 301003399

玉城 益美

沖縄県糸満市西崎町 3 - 169

(72) 発明者 玉城 益美

沖縄県糸満市西崎町 3 - 169

(74) 代理人 100112151

弁理士 鈴木 宜幸

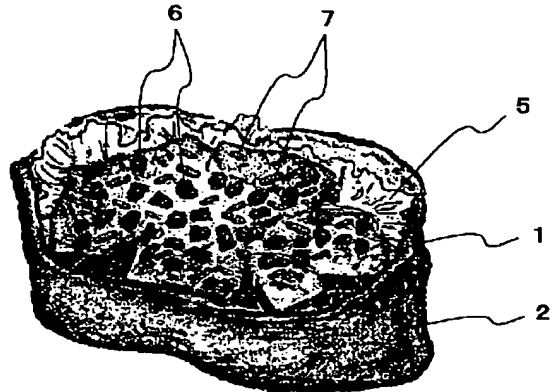
Fターム(参考) 4B023 LC08 LE16 LG01 LK13 LK16  
LK20 LP20

(54) 【発明の名称】 いなり寿司

(57) 【要約】

【課題】 いなり寿司に刺身を使用しても美味しく食することができ、また、刺身やにぎり寿司の切り残し部分の有効活用となるいなり寿司を提供する。

【解決手段】 寿司あげの下部に寿司ご飯を詰め、上部に魚介類の刺身を載せてなるいなり寿司において、上部に載せる刺身は、複数種類の魚介類を用い、該刺身と寿司ご飯との中間部に、刺身の汁が寿司ご飯に浸透しないようにするための葉野菜によりなる仕切材または、可食性シートからなる仕切材を配置する。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 寿司あげの下部に寿司ご飯を詰め、上部に魚介類の刺身を載せてなるいなり寿司において、上部に載せる刺身は、複数種類の魚介類を用い、該刺身と寿司ご飯との中間部に、刺身の汁が寿司ご飯に浸透しないようにするための葉野菜によりなる仕切材が配置されていることを特徴とするいなり寿司。

【請求項2】 前記の刺身と仕切材との間にドレッシングが配置されていることを特徴とする請求項1に記載のいなり寿司。

【請求項3】 前記の仕切材が魚類のアラを煮込んだだし汁をろ過し、ゲル化剤を加え、冷却してシート状に固めてなる可食性シートからなることを特徴とする請求項1又は請求項2に記載のいなり寿司。

【請求項4】 前記のゲル化剤が寒天であることを特徴とする請求項1から請求項3までのいずれかの項に記載のいなり寿司。

【請求項5】 前記の葉野菜による仕切材と寿司ご飯の間に、前記の請求項3に記載の可食性シートが配置されていることを特徴とするいなり寿司。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、寿司ネタとして魚介類の刺身を上部に配置したいなり寿司に関し、特に刺身から出る汁（ドリップ）が寿司ご飯に浸透せず、新鮮なままで美味しく食することができるいなり寿司に関する。

## 【0002】

【従来の技術】従来のいなり寿司は、砂糖としょうゆで煮た寿司あげに、寿司ご飯を詰めたものでした。寿司ご飯を工夫して山菜おこわや、かやく御飯としたものもある。また、寿司ご飯の上部に胡麻をかけたり、さくらでんぶんを載せたものなどもある。

【0003】いなり寿司は、寿司あげの味を基本とした寿司料理であり、にぎり寿司などのような多種類の魚介類を寿司ネタとして用いたものはなかった。

【0004】これは、寿司ネタの一つ一つの味を引き出すには、にぎり寿司が最も良い形態であり、いなり寿司に寿司ネタを載せても、寿司あげの味が強いいため、うまく寿司ネタの味をひきだせないためと思われる。

【0005】また、いなり寿司は、生身の刺身を使用しないために、にぎり寿司に比べて保存性が良く、持ち帰りの寿司に利用されることも多い。

【0006】にぎり寿司も持ち帰りできるが、寿司ご飯が硬くなり、寿司ネタの汁が寿司ご飯に浸透し、短時間で味が落ちてしまう。新鮮な寿司ネタであれば、その汁（ドリップ）も多く、にぎりたてでないと、本当の美味しさを賞味しにくいものである。

【0007】いなり寿司の場合には、寿司あげの中に寿司ご飯が詰められているため、寿司ご飯が硬くなり

く、鮮度を保ちやすい。

## 【0008】

【発明が解決しようとする課題】このように、いなり寿司の場合には、特に持ち帰り用寿司など、作ってから数時間後に賞味する場合などに適するが、いなり寿司に刺身を載せた場合には、刺身の旨みを十分に引き出せない。また、その刺身の汁（ドリップ）が寿司ご飯に浸透してして食味を落としてしまうという問題があった。

【0009】また、刺身やにぎり寿司には、生身の魚介類の見栄えの良い部分のみが用いられるため、切り残しの部分については、十分に食できるものであっても、残飯として処分されていた。

【0010】本発明は、上記に示すような問題点を鑑みてなされたものであり、いなり寿司に刺身を使用しても美味しく食することができ、また、刺身やにぎり寿司の切り残し部分の有効活用となるいなり寿司を提供しようとするものである。

## 【0011】

【課題を解決するための手段】本発明は、前記に示す課題を解決するために、寿司あげの下部に寿司ご飯を詰め、上部に魚介類の刺身を載せてなるいなり寿司において、上部に載せる刺身は、複数種類の魚介類を用い、該刺身と寿司ご飯との中間部に、刺身の汁（ドリップ）が寿司ご飯に浸透しないようにするために葉野菜による仕切材を配置したものである。

【0012】該寿司あげは、砂糖と醤油で煮た一般に市販される寿司用のあげで良い。この寿司あげを広げて寿司ご飯を詰める。

【0013】寿司ご飯の上部に載せる魚介類の刺身は、複数種類の魚介類の刺身を用いる。このとき使用する刺身として、にぎり寿司や一品料理としての刺身などに使用した残りの部分の半端なこま切れを使用することができ

【0014】また、刺身類は寿司あげの寿司ご飯の上部に載せるため、寿司あげが容器となるため、各種の半端な刺身などを詰め込んでもはみ出すことはなく、見栄えが良くなり、さらに複数種類の魚介類の味が寿司あげの味とミックスされて、ちらし寿司に似た豪快で調和の取れた旨みを出すことができる。単独の刺身では、寿司あげの味が強いいため、刺身の旨みは期待できない。

【0015】前記の仕切材は、刺身の汁が寿司ご飯に浸透しない防水機能を有する葉野菜であればいずれでも良く、魚介類との相性を考慮すると、レタスやサラダ菜、キャベツなどが好ましい。これらの葉野菜を寿司ご飯の上に、全体を覆うように敷き詰め、その上に刺身を載せる。

【0016】刺身の汁が寿司ご飯に浸透すると、寿司ご飯が濡れてしまい、味も生臭く変化してしまい、食味が失われてしまうこととなる。

【0017】また、本発明では、前記の複数種類の刺身

と、葉野菜よりなる仕切材との間にドレッシングが配置されるいなり寿司である。ドレッシングは、サラダに使用される葉野菜用のもので、好みに合わせて、和風ドレッシングやマヨネーズ風味ドレッシングなどが使用できる。

【0018】このドレッシングにより、刺身から出る汁（ドリップ）による生臭味を消す役目もする。また、葉野菜からなる仕切材は、このドレッシングを寿司ご飯に浸透させない役目も果たす。

【0019】この仕切材による分離効果により、食したときに、口の中で初めて寿司ご飯と、各種の刺身と葉野菜あるいはドレッシングなどがミックスされ、新鮮な食感と旨みを増進させることとなる。

【0020】また本発明では、仕切材として、魚類のアラを煮込んだだし汁をろ過し、ゲル化剤を加え、冷却してシート状に固めてなる可食性シートにより構成したものである。

【0021】魚類のアラを煮込んだだし汁は、魚類の頭や骨などを十分煮込み、だしをとり、このダシ汁を布などでろ過したものである。このろ過したダシ汁に加えるゲル化剤は、冷却したときに常温でゲル上に固まるものであればいずれでも良い。例えば、寒天やゼラチン、ペクチンなどが使用できる。

【0022】特に寒天は、ゲル化温度が30～40℃と高く、少量でゲル化でき、粉末タイプなど使用しやすく、使用量を調整することにより任意の硬さを実現できる。刺身との相性を考慮すると、柔らかい蒟蒻程度の硬さが好ましい。

【0023】厚さは、寿司ご飯の上に敷いたときに、容易に破れない程度であれば良く、0.5～1mm程度が好ましい。

【0024】この可食性シートは、その上部に載せられる刺身から出る汁（ドリップ）を寿司ご飯に浸透することを防止する役目を果たす。また、葉野菜から出る余分な水分が寿司ご飯を濡らしてしまうことも防止できる。このため、葉野菜は、みずみずしい新鮮なものを使用しても、寿司ご飯が濡れてしまうことはなくなり、ドレッシングが寿司ご飯に浸透することもない。

【0025】また、魚類のアラを使用しているため、磯の香りを伴い、刺身との相性が良く、コストも安い。刺身の風味を壊すこともない。

【0026】可食性シートの替りに、プラスチックフィルムなどを使用することもできるが、食する前に取り外す必要があり面倒であり、また、取り外したときに、刺身の汁や水分が寿司ご飯に浸透してしまうこととなり、食味が著しく損なわれることとなる。

【0027】

【発明の実施の形態】以下に、本発明による実施の形態を図面を用いて説明する。

【0028】図1は、本発明によるいなり寿司の斜視図

であり、図2は、その縦断面図である。図3は、本発明によるいなり寿司の構成図である。

【0029】本実施例のいなり寿司は、図1に示すように、複数種類の魚介類のこま切れの刺身1を用いたいなり寿司であり、特に刺身やにぎり寿司に使用した魚介類の切り残し部分を使用したものである。

【0030】図2は、図1の縦断面図であり、寿司あげ2内の下部に寿司ご飯3が詰められ、その上部に可食性シート4が敷かれ、その上部に葉野菜であるレタス5が前面に敷き詰められている。その上に複数種類の魚介類のこま切れ1が載せられ、さらに厚焼き玉子のこま切れ6とかいわれ大根のみじん切り7がふりかけられている。

【0031】該寿司あげ2は一般に市販されている寿司あげを使用できる。寿司ご飯3は、いなり寿司に用いられる一般的な寿司ご飯で良い。胡麻入りやかやくご飯よりも、むしろにぎり寿司などに用いる酢の利いた寿司ご飯が好ましい。

【0032】葉野菜は、本実施例では、レタス5を用いたが、上部に載せる魚介類との相性を考慮して選択することが好ましい。マグロやはまちなどの場合にはレタスやサラダ菜などが良く、貝類やウニ、イクラなどでは、しその葉なども相性が良い。

【0033】また、これらの葉野菜には、和風ドレッシングやマヨネーズドレッシングなどを振りかけても良い。その場合には、魚介類と相性の良いドレッシングを選定することが好ましい。

【0034】この実施例のいなり寿司は、図3に示すように、製造する。

【0035】1) 寿司あげ2を準備し、広げる。寿司あげ2の味は薄目のものが良い。

【0036】2) 次に寿司ご飯3を寿司あげ2の底部に2/3程度詰める。

【0037】3) その上に可食性シート4を敷く。

【0038】この可食性シート4は、魚のアラを6時間程度、煮込んでダシをとり、このダシを布濾して寒天を加え、薄く延ばして固化させたものである。

【0039】寒天は、ダシ汁100ccに対して10g程度加え、1時間煮込んだ後、パレットに流し込み、薄いシート状にしたものである。厚さは、0.5～1.0mm程度とした。

【0040】魚のアラは、ダシを取れる魚であれば、いずれでも良く、マグロやぶり、鮭などでも良い。寒天に替えてゼラチンなどのゲル化剤を使用しても良い。寒天は、入手しやすく、ゲル化温度が高いため、少量で硬さの調整が容易にできる。

【0041】4) さらにその上に、レタス5を敷き詰める。新鮮な野菜ほど良いが、水分を十分に切ることが望ましい。

【0042】可食性シート4は、防水性があるため、上

部の葉野菜の水分や、刺身のドリップなどを完全に遮断し、低部の寿司ご飯3に浸透して食味を低下させることがなくなる。

【0043】5)最後に複数の魚介類のこま切れの刺身1を並べて載せ、その上に厚焼き玉子のこま切れ6と、かいわれ大根のみじん切り7を載せた。

【0044】このこま切れの刺身1は、一品料理の刺身やにぎり寿司に使用した刺身の切り残し部分を使用した。マグロ、イカ、ホタテ、はまちの刺身の切り残し部分を使用した。種類が多いほど、見た目もきれいで、美味しくできる。

【0045】このように、複数種類の刺身を使用することにより、見た目も豪快で見栄えが良く、食欲を誘いなり寿司となる。

【0046】従来のいなり寿司は、寿司あげに寿司ご飯を詰めたものであり、その上部に胡麻を振りかけたものやさくらでんぶんを載せたものなどはあるが、生身の魚介類を載せたものはなかった。また、寿司ご飯を山菜おこわやかやくご飯としたものなどはあった。

【0047】いずれにしても、にぎり寿司などと比べて、見た目も質素であり、味のバラエティーにも乏しかった。

【0048】従来のいなり寿司に対する観念が、外観は、寿司あげとそこに詰める寿司ご飯とで構成されるものとされ、味も寿司あげの味を引き立てることを中心に考えられていた。また、単独の刺身をいなり寿司に載せても、寿司あげの味が強く、刺身の味をにぎり寿司のように十分に引き出すことは困難である。

【0049】また、本実施例では、刺身の汁(ドリップ)が底部の寿司ご飯に浸透しないようにするための仕切材として、可食性シート4を用いたが、葉野菜を仕切材としても良いことは勿論である。

【0050】

【発明の効果】以上、詳細に説明した本発明では、以下に示すような効果がある。

【0051】1)複数種類の刺身を用いることで、寿司あげと調和のとれた美味しいいなり寿司とすることがで

きる。

【0052】2)複数種類の刺身や葉野菜を使用しているため、見た目も鮮やかであり、食欲を誘う豪快ななり寿司となる。

【0053】3)葉野菜による仕切材や魚類のアラを用いた可食性シートを使用することで、刺身の汁(ドリップ)や水分が寿司ご飯に浸透することを防止できる。

【0054】4)葉野菜による仕切材であるため、浸透防止効果とともに、刺身と調和した美味しいいなり寿司とすることができる。

【0055】5)ドレッシングを用いることにより、葉野菜の味を引き立てた美味しいいなり寿司とすることができる。

【0056】6)魚類のアラを用いた可食性シートであるため、磯の香りを有し、刺身との相性が良く、刺身の風味を活かしたいなり寿司とすることができる。

【0057】7)寒天を用いた可食性シートであるため、シート状に固めることが容易であり、また硬さの調整も容易である。

【0058】8)刺身や寿司ネタの切り残しを有効に活用することができ、無駄がなくなり、残飯が少なく、生ごみの大幅な削減ともなる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明によるいなり寿司の実施例を示す図である。

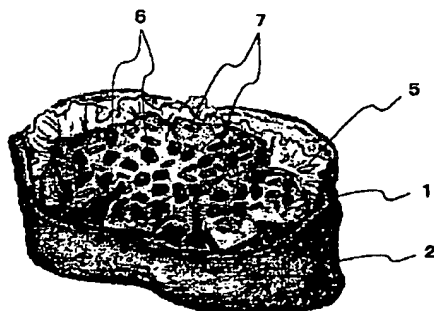
【図2】本発明によるいなり寿司の実施例を示す縦断面図である。

【図3】本発明によるいなり寿司の製造方法を示す概略構成図である。

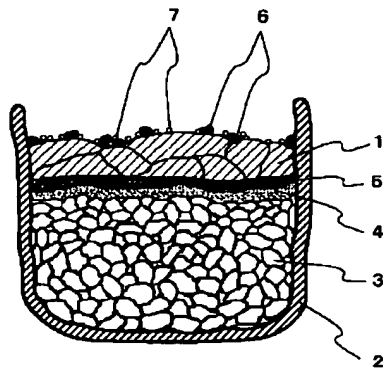
【符号の説明】

- 1 刺身
- 2 寿司あげ
- 3 寿司ご飯
- 4 可食性シート
- 5 葉野菜
- 6 厚焼き玉子のこま切れ
- 7 かいわれ大根のみじん切り

【図1】



【図2】



【図3】

